

Kokos kiflice

Ukusni kolacici koje jednako vole i deca i odrasli.

1 Izraditi jaja sa margarinom, dodati brasno u koje ste stavili prasak za pecivo, dodati secer u kristalu i kokos.

2

3

4 Sve rukom fino umesiti, praviti kiflice redjati ih u pomascen i pobrasnjen pleh i peci dok ne porumene.

5

6

7 Kada se kiflice malo prohlade uvaljati ih u secer u prahu. Ostaviti ih da stoje u hladnom.

Sastojci:

margarina 250gr

kokosa 250gr

brasna 400gr

cela jajeta 2

prasak za pecivo 1

kristal secera 100gr

secera u prahu 100gr

Napomena:

Kiflice se mogu jesti uz caj ili kafu.